сказочные БУТЕРБРОДЫ

сказочные

БУТЕРБРОДЫ

УДК 641.842 (083)
ББК 36.991
С79

Степанова И. В.

С79 Сказочные бутерброды.– Челябинск: Аркаим, 2004.– 64 с.: ил.– (серия «Шаг за шагом»)

ISBN 5-8029-0621-9

Книга содержит рецепты оригинальных бутербродов в виде сказочных персонажей. Основные этапы приготовления этих блюд проиллюстрированы фотографиями пошаговой съемки.

УДК 641.8 (083)
ББК 36.991

Издание для досуга
Ирина Викторовна Степанова
СКАЗОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Заведующий редакцией Э. Г. Гончарова
Выпускающий редактор А. А. Самойлов
Дизайн – В. А. Кугаевский
Художественные редакторы О. И. Воробьева, Н. В. Тихоплав
Технический редактор Т. В. Анохина
Корректор М. В. Вербина

Приготовление блюд – И. В. Степанова
Фотограф О. Дерзкий

Подписано в печать 30.04.04. Формат 60×90/16
Гарнитура FreeSet. Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0

Издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращаться:
Челябинск, издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
E-mail: sales@ural-ltd.ru

Москва, представительство издательства «Аркаим»,
издательства «Урал Л.Т.Д.»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80 (факс)
E-mail: ural-ltd@mtu-net.ru

ISBN 5-8029-0621-9

© Издательство «Аркаим», 2004
© Издательство «Урал Л.Т.Д.», 2004

ОТ ИЗДАТЕЛЯ

Эта книга — опровержение устоявшегося мнения, что бутерброд — всего лишь обыкновенная еда на скорую руку, исключающая всякую фантазию. Кусочек хлеба, кружок колбасы — и порядок. Что-то выдумывать некогда. Так считают многие, делают — почти все.

Но если подойти к скучному бутерброду не только с намерением его съесть, а еще и с воображением, то он немедленно преобразится. Более того, он превратит ваш стол в сказочную поляну.

Уважаемые родители! Возьмите с собой на кухню детей и попробуйте вместе с ними сотворить сказочные бутерброды. Может, у вас не все сразу получится, может, вы захотите использовать другие ингредиенты или даже придумаете что-то свое, но главное — ни вам, ни вашим детям не будет скучно.

Овладеть «хитростями» сказочных бутербродов вам поможет пошаговая съемка процесса приготовления. Смотрите внимательно! Это почти как фокусы. В любой компании вы сумеете поразить всех присутствующих ловкостью рук и очаровать чувством юмора. Достаточно выучить хотя бы один рецепт, а их посмотрите сколько!

Впрочем, ваша фантазия наверняка добавит к нашему собранию сказочных бутербродов свои оригинальные рецепты и конструкторские разработки.
Все необходимое для этого есть. На вашей кухне.

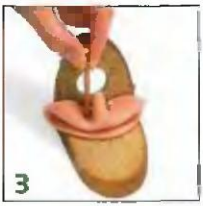
ЗАЙКА

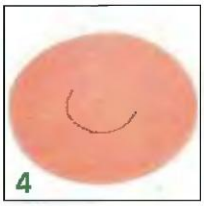
- **1 уголок хлеба**
- **3 ломтика вареной колбасы**
- **1 ломтик сыра**
- **1 веточка петрушки**
- **соленая соломка**
- **консервированные кукуруза и зеленый горошек**
- **черный изюм**
- **маринованные стрелки чеснока**
- **брюссельская капуста**
- **сливочное масло или майонез**

1. В хлебе сделать отверстие.
2. Колбасу сложить, как показано на фото.
3. Прикрепить сложенную колбасу к хлебу с помощью соломки.
4. В центре другого ломтика колбасы выемкой сделать полунадрез.
5. Сложить колбасу, как показано на фото.
6. Вставить колбасу в отверстие в хлебе.
7. Сделать из сыра маленькие кружочки — «глаза».
8. Разрезать горошину пополам и с помощью масла или майонеза прикрепить половинки к кружочкам сыра.
9. «Зрачки» можно сделать из икринок или крошечных кусочков маслины. Вырезать «уши» из ломтика колбасы и сыра. Вставить «зубы» — два зерна кукурузы, прикрепить с помощью масла или майонеза «нос» — изюм.
10. Вставить «лапы» из стрелок чеснока, уложить брюссельскую капусту. Оформить петрушкой.

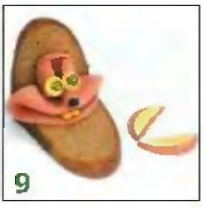
1

2


3


4

11. Можно сделать также из стрелок чеснока «задние лапки», на которые надеты «ботинки» из редиса. В «передние лапки» можно вложить две морковки, уложить «передничек» из ломтика сыра и кружочка салями. Сделать красные «щечки» из тонких кружочков редиса.



ДЕД МОРОЗ

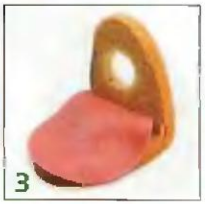
- **1 уголок хлеба**
- **1 ломтик сыра**
- **2 ломтика вареной колбасы**
- **1 ломтик копченой колбасы**
- **1 красный сладкий перец**
- **1 помидор**
- **1 оливка без косточки**
- **консервированная кукуруза**
- **1 лист зеленого салата**

1. В уголке хлеба сделать прорезь.
2. Выемкой с фигурным краем вырезать из ломтика сыра кружок – это «борода» и два овала – «усы».
3. Уложить «бороду», сверху положить сложенный пополам ломтик копченой колбасы – «рот», затем «усы».
4. Ломтик вареной колбасы свернуть кулечком и вставить в прорезь – «нос».
5. Другой ломтик вареной колбасы свернуть трубочкой и, согнув ее пополам, также вставить в прорезь в хлебе.
6. Нанизать на соломку половинки оливок и зерна кукурузы – это «глаза». «Зрачки» можно сделать из икринок. Приставить «красный нос» – половинку помидора.
7. Сделать «волосы» из зеленого салата. Надеть «шапку» – половинку перца.

5а
5б
6
6а

ВОЛК «ШАС СПОЮ»

- 1 уголок хлеба
- 5 ломтиков вареной колбасы
- 1 кусочек сыра
- 1 редис
- 2 маслины без косточек
- 1 большая оливка
- 2 ягоды клюквы
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 веточка петрушки
- соленая соломка
- листья зеленого салата



1. В уголке хлеба сделать отверстие.
2. Уложить половинку редиса.
3. Накрыть ломтиком колбасы.
4. Сложить два ломтика колбасы кулечком и вложить их друг в друга.
5. Вставить кулечки узким концом в отверстие в хлебе.
6. Маслину нарезать тонкими колечками.
7. Вставить в хлеб две соломки, на каждую из них нанизать колечко из маслины и ягоду — это «глаза».
8. Ломтик колбасы разрезать пополам, затем одну половинку разрезать на два сектора. Сложить сектор, как показано на фото — это «ухо».
9. Прикрепить «уши» с помощью соломки.
10. Вырезать из оставшегося ломтика колбасы два кружочка.
11. Уложить их на верхний ломтик колбасы. Между ними расположить маслину — «нос». «Реснички», «челочку» и «усы» сделать из петрушки. Вырезать из кусочка сыра «воротничок». Вложить в «рот» «язык», сделанный из кусочка перца. Вставить «ноги» из соломки, на которые надеть вырезанные из колбасы «лапки». Можно сделать «кружку» из большой фаршированной оливки, срезав у нее верхушку; из отрезанной части сделать «ручку». Уложить бутерброд на листья салата.

5

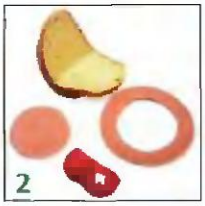
7

8

9

КИКИМОРА

- **1 уголок хлеба**
- **2 ломтика вареной колбасы**
- **1 красный сладкий перец**
- **2 оливки, фаршированные красным перцем**
- **веточки укропа и петрушки**

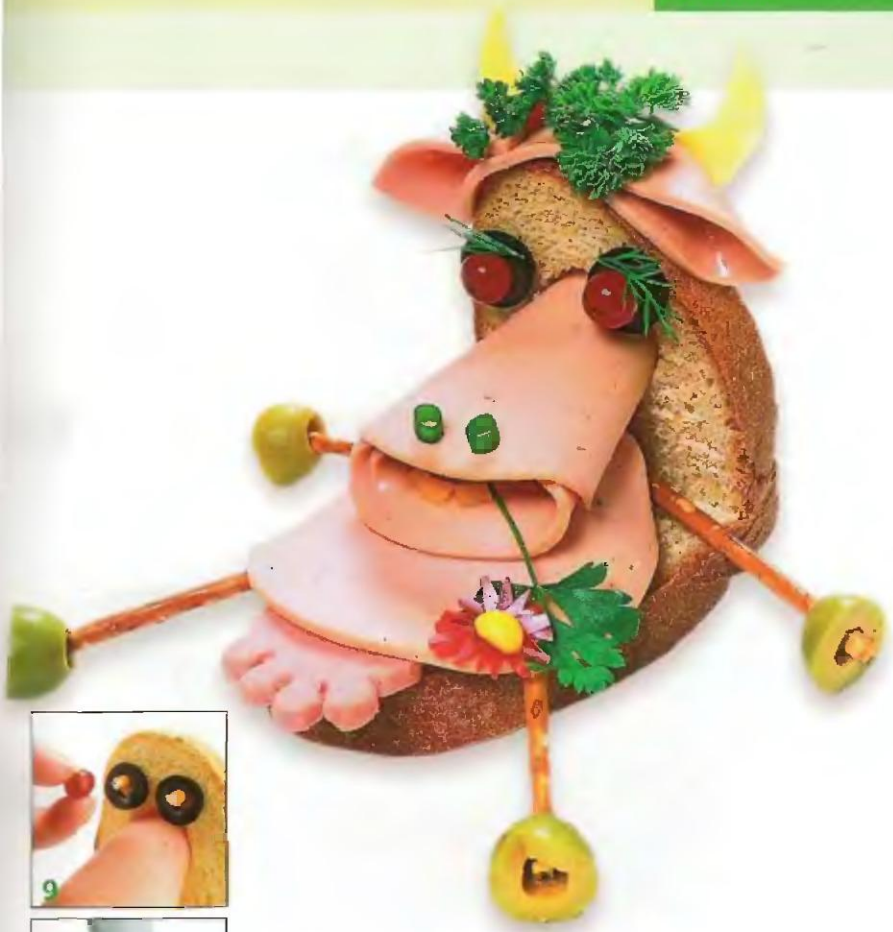


1. Перец нарезать поперек небольшими дольками.
2. Вырезать из дольки перца «губы». Из одного ломтика колбасы с помощью выемки вырезать кружок и кольцо.
3. Кольцо сложить пополам, уложить на хлеб, вставить «губы». Разрезать оставшийся кружок колбасы на две части. Из дольки перца вырезать «бантик».
4. Свернуть полукруг колбасы кулечком.
5. Уложить его на бутерброд, вставить «глаз» — оливку. Свернуть кулечком оставшийся ломтик колбасы и уложить «нос». Сделать второй «глаз».
6. Оформить «бантиком» из перца, веточками петрушки и укропа.

КОРОВА С ЦВЕТОЧКОМ

- **1 уголок хлеба**
- **4 ломтика вареной колбасы**
- **1 ломтик сыра**
- **1 редис**
- **2 оливки без косточек**
- **1 маслина без косточки**
- **2 ягоды клюквы**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **1 веточка петрушки**
- **1 перо зеленого лука**
- **соленая соломка**

1. В уголке хлеба сделать выемкой отверстие.
2. На уголок хлеба положить половинку редиса.
3. Сверху уложить ломтик колбасы.
4. Сложить два ломтика колбасы кулечками и вложить их друг в друга.
5. Вставить кулечки узким концом в отверстие в хлебе.
6. Разрезать оставшийся ломтик колбасы пополам, затем одну половину разрезать на два сектора. Сложить сектор, как показано на фото – это «ухо».
7. Прикрепить «уши» с помощью соломки.
8. Маслину нарезать поперек тонкими колечками.
9. Для «глаз» вставить в хлеб две соломки, на каждую нанизать колечко маслины, затем вставить «зрачок» – ягоду клюквы.
10. Вырезать из сыра «рога». Прикрепить их с обратной стороны хлеба соломкой.

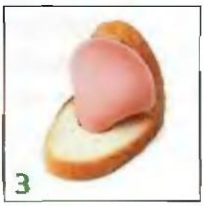


11. Вставить «ноги» из соломок, на которые надеть разрезанные пополам оливки — «копыта». «Реснички» сделать из петрушки. «Вымя» вырезать из кусочка колбасы. Сделать «ноздри» из двух колечек зеленого лука. Оформить петрушкой и цветочком, вырезанным из перца.

КОТ

- **1 уголок пшеничного хлеба**
- **1 большой ломтик вареной колбасы**
- **3 небольших ломтика вареной колбасы**
- **2 ломтика сыра разного цвета**
- **1 оливка без косточки**
- **1 кусочек зеленого сладкого перца**
- **консервированная красная фасоль**
- **1 веточка укропа**
- **6 перьев зеленого лука**
- **соленая соломка**
- **сливочное масло или майонез**

1. В уголке хлеба сделать выемкой отверстие.
2. Сложить большой ломтик колбасы кулечком.
3. Вставить кулечек узким концом в отверстие в хлебе.
4. Вырезать из сыра треугольнички – «ушки», подложить их под ломтик колбасы и соломкой прикрепить к хлебу в местах, где будут находиться «глазки».
5. Вырезать маленькой выемкой из одного небольшого ломтика колбасы три кружочка.
6. Оливку нарезать поперек тонкими кольцами.
7. Для «глаз» нанизать на соломку кольца из оливки и ромбики, вырезанные из кусочка перца, уложить кружочки колбасы, как показано на фото.
8. Уложить фасоль – «носик», вставить «усики» – перья зеленого лука, сделать «брови» из веточки укропа. Нижнюю часть уголка хлеба предварительно можно смазать сливочным маслом или майонезом и накрыть сверху тонким ломтиком сыра.



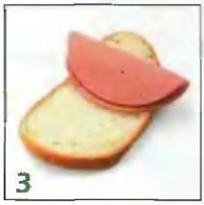
5

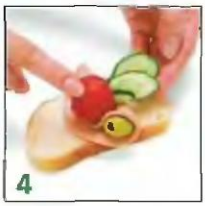
6

7

8

КУРИЦА С ЯЙЦОМ





- **1 ломтик батона**
- **1 ломтик вареной колбасы**
- **1 ломтик сыра**
- **1 крупный редис**
- **1 огурец**
- **3 оливки без косточек**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **1 вареная морковь**
- **1 вареное перепелиное яйцо**
- **1 лист салата**
- **сливочное масло или майонез**

1. В редисе сделать прорезь до середины.
2. Вставить в нее несколько тонких овальных ломтиков огурца.
3. Положить на батон сложенный пополам ломтик колбасы.
4. Сверху уложить редис прорезанной частью вниз, вставить в образовавшиеся «кармашки» оливки.
5. В оставшуюся оливку, в отверстие от косточки, вставить два кусочка моркови – это «клюв».
6. Сделать «глазки» из капелек майонеза или масла, «зрачки» можно сделать из икринок.
7. Из листа салата сделать «гнездышко», положить в него перепелиное яйцо, разрезанное угловым ножом. Вырезать «гребешок» из кусочка перца. Предварительно ломтик батона смазать маслом или майонезом, накрыть его ломтиком сыра и уложить на него «курицу» и «гнездо».

5а

6

6а

7

ЛЕШИЙ

- **1 уголок пшеничного хлеба**
- **2 ломтика вареной колбасы**
- **1 огурец**
- **1 оливка без косточки**
- **черный изюм**
- **1 редис**
- **соленая соломка**
- **листья зеленого салата**
- **веточки укропа**

1. В верхней части уголка хлеба сделать выемкой отверстие.
2. Сложить ломтик колбасы в форме носа.
3. Вставить «нос» в отверстие в хлебе.
4. Разрезать оливку поперек на две части.
5. Редис нарезать кружочками.
6. Под «нос» положить два кружочка редиса — «губы». Вставить в хлеб две соломки, нанизать на них кружочки редиса, половинки оливки. В отверстие от косточки в оливке вставить изюм.
7. Из второго ломтика колбасы вырезать два кружочка — это «уши».
8. Прикрепить «уши» с помощью соломки.
9. Украсить зеленым салатом и веточками укропа. Можно оформить спиралью из огурца и использовать красный салат.

4

6

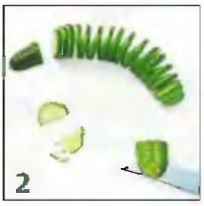
7

8

КРОКОДИЛ

- **1 ломтик пшеничного хлеба или батона**
- **1 тонкий ломтик сыра**
- **2 огурца**
- **2 ягоды клюквы, красной смородины или калины**
- **соленая соломка**
- **сливочное масло**
- **перья зеленого лука**
- **консервированная кукуруза**

1. Сделать спираль из огурца.
2. Вырезать из другого огурца «лапки» и «хвостик». Сделать «мордочку», отрезав от огурца кусочек длиной 2 см и разрезав его вдоль по всей длине.
3. На соломку надеть перо зеленого лука.
4. Срезать лишний кусочек лука – чуть выше того места, где находится конец соломки.
5. Разрезать перо лука поперек на четыре части. Отогнуть их.
6. Вставить в срез несколько тонких перьев зеленого лука и зерно кукурузы.
7. Ломтик хлеба смазать маслом, сверху положить ломтик сыра. Затем уложить спираль из огурца. Приставить «мордочку» к спирали, уложить две ягоды – «глаза». Можно вставить «язычок» – кусочек перца. Оформить бутерброд «луковым кактусом».



5

5a

6

6a

ЛИСА

- **1 уголок хлеба**
- **2 ломтика вареной колбасы**
- **1 маслина без косточки**
- **2 оливки, фаршированные красным перцем**
- **веточки укропа и петрушки**

1. В уголке хлеба сделать два отверстия выемкой и прорезь ножом, как показано на фото.
2. Из вырезанных хлебных кружочков с помощью выемки сделать колечки. Отрезать от маслины кусочек – это «нос». Ломтики колбасы разрезать, как показано на фото. Меньшую часть уложить на хлеб – это «нижняя губа» лисички. Положить на него маленький хлебный кружочек.
3. Сверху уложить большую часть – это «верхняя губа» лисички. Свернуть оставшиеся ломтики колбасы кулечком и вставить в отверстие в хлебе. В эти кулечки вставить хлебные колечки и оливки – это «глаза». Уложить «нос» – половину маслины. Сделать «реснички» из укропа. Оформить веточкой петрушки.

МЫШКА ИЗ РЕДИСА

- **1 ломтик хлеба**
- **1 ломтик вареной колбасы**
- **2 ломтика сыра**
- **1 редис**
- **1 маслина без косточки**
- **консервированный зеленый горошек**
- **1 лист зеленого салата**
- **1 веточка петрушки**
- **майонез**

1. Из редиса вырезать секцию.
2. Ломтик колбасы сложить, как показано на фото.
3. Уложить редис на колбасу разрезом вниз.
4. Вырезать «уши» из ломтика сыра.
5. Вырезать «веки» – полумесяцы из сыра.
6. Ломтик хлеба смазать майонезом, положить на него ломтик сыра и уложить хлеб на лист салата. Маслину разрезать вдоль на две части. Одну половинку уложить на колбасу – это «нос». Вставить два «зуба» из сыра. Уложить «глаза» – горошины, «зрачки» можно сделать из икринок или крошечных кусочков маслины. Уложить «уши», оформить мышку веточкой петрушки.

4а

4б

5

5а

ПЕТУШОК

- **1 уголок хлеба**
- **1 ломтик вареной колбасы**
- **1 ломтик сыра**
- **1 маслина без косточки**
- **1 вареная морковь**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **консервированная кукуруза**
- **соленая соломка**
- **листья зеленого салата**
- **перья зеленого лука**

1. В верхней части уголка хлеба сделать выемкой отверстие.
2. Ломтик колбасы сложить кулечком.
3. Вставить его узким концом в отверстие в хлебе.
4. Маслину нарезать поперек тонкими колечками.
5. Вставить в хлеб две соломки, на них нанизать колечки маслины и зерна кукурузы — это «глаза».
6. В то же отверстие в хлебе вставить вареную морковь — это «клюв».
7. Выемкой с фигурным краем вырезать кружок из ломтика сыра.
8. Разрезать его на два полукруга и сделать из них «крылья». Вставить «ножки» — соломку.
9. Вырезать из перца «гребешок» и «лапки». «Лапки» нанизать на соломку. Сделать «хвост» из листьев салата и перьев зеленого лука.

6

7

8

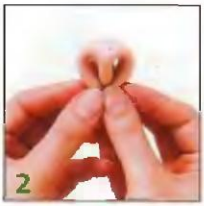
9

ПОРОСЕНОК

- **1 уголок хлеба**
- **3 ломтика вареной колбасы**
- **1 сосиска**
- **5 маслин без косточек**
- **консервированный зеленый горошек**
- **1 лист зеленого салата**
- **соленая соломка**
- **сливочное масло или майонез**

1. Сделать в уголке хлеба отверстие. Сделать надрез ножом для «ушек».
2. Из ломтика колбасы сложить «мордочку», как показано на фото.
3. Вставить ее в отверстие в хлебе.
4. Вырезать из второго ломтика колбасы «уши» и вставить их в надрез.
5. Маслину нарезать поперек колечками.
6. Для крепления «глаз» вставить в хлеб соломку, на нее нанизать зеленый горошек и полукольца маслины. Сделать «хвостик», завязав узелком полоску из колбасы.
7. Вырезать из оставшегося ломтика колбасы два кружочка. Сделать из них с помощью выемки «щечки».
8. Маслом или майонезом приклеить «щечки». Положить бутерброд на лист салата, приставить «ножки» из кусочков сосиски и «копыта» из половинок маслин.

1


2

3

4

6

7

7a

8

РУСАЛКА

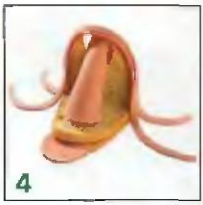
- **1 уголок хлеба**
- **1 большой ломтик колбасы**
- **3 небольших ломтика колбасы**
- **1 маслина без косточки**
- **консервированный зеленый горошек**
- **веточки петрушки и укропа**

1. В уголке хлеба, в верхней части, сделать треугольный вырез. В нижней части сделать надрез для «рта».
2. Из большого ломтика колбасы вырезать с помощью выемок разного диаметра кружочек и два кольца.
3. Полученный кружочек колбасы согнуть и вставить в прорезь в хлебе. Кольца разрезать пополам.
4. Уложить полукольца в виде «волос». В надрез вставить небольшой ломтик колбасы – это «губы».
5. Из двух оставшихся ломтиков вырезать два кольца и два кружочка.
6. Уложить их, как показано на фото.
7. Нарезать маслину поперек тонкими колечками.
8. В отверстия вложить горошины – это «глаза». Уложить их. Из веточек петрушки и укропа сделать «водоросли».

1

2

3


4

5

6

7

8

ПОБЕГ ИЗ КУРЯТНИКА

- **1 ломтик батона**
- **1 ломтик вареной колбасы**
- **1 ломтик сыра**
- **1 крупный редис**
- **1 огурец**
- **3 оливки без косточек**
- **1 маслина без косточки**
- **1 вареная морковь**
- **1 кусочек сладкого красного перца**
- **консервированная кукуруза**
- **соленая соломка**
- **сливочное масло или майонез**

1. В редисе сделать прорезь до середины.
2. Вставить в нее несколько тонких овальных ломтиков огурца.
3. Положить на ломтик батона сложенный пополам ломтик колбасы.
4. Сверху уложить редис прорезью вниз. Вставить в «кармашек» оливку.
5. Вставить в отверстие от косточки другой оливки «клюв» — два кусочка моркови.
6. Отрезать от маслины оба конца.
7. Оставшуюся среднюю часть маслины надрезать поперек.
8. Сделать «глаза», вставив в отверстия в маслине зерна кукурузы.
9. Сделать отверстие в редисе, вставить в него соломку — это «шея».

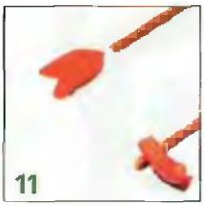
2

3

4

5

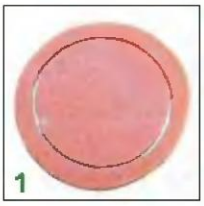
10. Надеть на «шею» оливку – это «голова». «Зрачки» можно сделать из икринок. Приклеить майонезом или маслом «гребешок», вырезанный из кусочка перца.
11. Вставить соломку – «ноги», на них нанизать «лапки», вырезанные из моркови или кусочка перца.
12. Овальный ломтик огурца разрезать пополам и уложить «крылья». Предварительно ломтик батона можно смазать маслом или майонезом и уложить на него ломтик сыра.



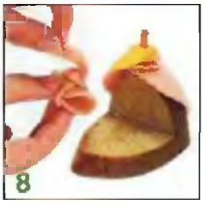
ВОРОНА

- **1 уголок хлеба**
- **3 ломтика вареной колбасы**
- **1 ломтик сыра**
- **1 морковь**
- **2 маслины без косточек**
- **консервированная кукуруза**
- **соленая соломка**

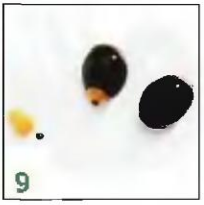
1. Из ломтика колбасы вырезать выемкой кольцо.
2. Из этого кольца сделать петлю.
3. Из другого ломтика колбасы выемкой меньшего диаметра вырезать кружочек – он понадобится для изготовления «головы».
4. Полученный кружочек колбасы свернуть трубочкой и надеть на него петлю.
5. Петлю осторожно затянуть.
6. Вырезать из ломтика колбасы круг с фигурным краем.
7. Разрезать этот круг на две половинки – это «крылья». Вырезать из моркови «клюв», сделать в нем отверстия спицей. В уголок хлеба сверху вставить соломку.
8. На соломку надеть «крылья», затем «клюв», «голову», причем свободный отрезок петли нужно уложить сверху «головы».
9. В маслины в отверстия от косточек вставить зерна кукурузы – это «глаза», «зрачки» можно сделать из икринок.
10. С помощью выемки из оставшегося ломтика колбасы вырезать два кружочка разного диаметра, сделать из них «шляпку».



11. Вставить «глаза». На хлеб положить ломтик сыра, небольшой кусочек сыра вставить в «клюв», приделать «ножки» из «соломки». Надеть «шляпу». Под «крылья» нужно подставить каркас – длинную соломку.


8

8а


9

10

РЫБА-КИТ

- **1 уголок хлеба**
- **2 ломтика вареной колбасы**
- **1 оливка без косточки**
- **1 маслина без косточки**
- **1 ломтик сыра**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **1 ломтик огурца**
- **веточки петрушки**
- **сливочное масло или майонез**

1. В уголке хлеба сделать выемкой два отверстия.
2. Ломтик вареной колбасы свернуть кулечком.
3. Вставить кулечек в нижнее отверстие уголка хлеба.
4. Сделать кулечек из другого ломтика колбасы и вставить его в верхнее отверстие.
5. Разрезать оливку поперек на две части.
6. Вырезать из маслины два небольших квадратика.
7. Вставить квадратики в отверстия в оливке — это «зрачки». Уложить «глазки».
8. Вырезать «веки» из ломтика сыра или из белка вареного яйца.
9. Уложить их под «глаза».
10. Из кусочка перца вырезать «плавники», вставить в «рот» ломтик огурца, вырезанного в виде хвостика. Предварительно хлеб можно смазать маслом или майонезом, уложить на него ломтик сыра, оформить петрушкой.

1

3

4

5

6

7

8

9

БЫК

- **1 уголок хлеба**
- **2 ломтика колбасы**
- **1 огурец**
- **2 оливки, фаршированные красным перцем**
- **1 ломтик сыра**
- **1 веточка петрушки**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **соленая соломка**
- **листья зеленого салата**

1. В уголке хлеба сделать отверстие.
2. Ломтик колбасы сложить, как показано на фото.
3. Вставить его в отверстие в хлебе – это «мордочка».
4. Из ломтика сыра вырезать кружок с фигурным краем.
5. Положить его на нижнюю часть уголка хлеба.
6. Сложить другой ломтик колбасы трубочкой. Уложить его на «мордочку». Сделать выемкой «ноздри». На соломку надеть оливки – это «глаза».
7. Полумесяцы из сыра – «рога».
8. Можно «рога» вырезать из кружочков огурца. Вставить «глаза», «рога». Из перца можно вырезать кольцо, вставить его в «ноздри». Уложить бутерброд на листья салата. Оформить веточкой петрушки.

1

2

3

4

5

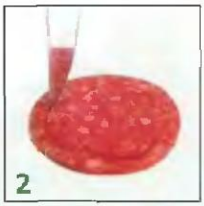
6

7

8

БОЙ ПЕТУХОВ

- **1 ломтик батона**
- **1 ломтик салями**
- **1 оливка без косточки**
- **2 маслины без косточек**
- **1 ломтик сыра**
- **1 вареная морковь**
- **2 веточки укропа**
- **соленая соломка**
- **консервированная кукуруза**
- **листья зеленого салата**
- **сливочное масло или майонез**

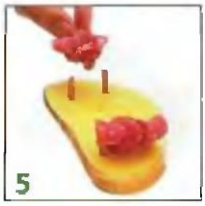


1. В ломтике салями сделать выемкой два полукруглых надреза друг против друга.
2. Напротив них ближе к краю сделать надрез ножом.
3. Согнуть салями пополам со стороны полукруглых надрезов и вставить сгиб в большой надрез, как показано на фото.
4. Это «туловище» петуха. Сделать две такие детали.

5. Ломтик батона смазать сливочным маслом или майонезом. Сверху уложить ломтик сыра. Вставить четыре соленые соломки — это «ножки». Закрепить на них «туловища».
6. В отверстия от косточек в оливке и в маслине вставить кусочки моркови — «клювы».

7. Зерно кукурузы надрезать вдоль — это «глазки».
8. Нанизать на соломку «голову», вставить соломку в «туловище». Приклеить маслом или майонезом «глаза».

9. «Зрачки» можно сделать из икринок или крошечных кусочков черной маслины.
10. «Лапки» сделать из кусочков соломки и тонких долек маслины. Вставить «хвостик» — веточку укропа. «Гребешки» сделать из кусочков красного перца. Уложить бутерброд на лист салата.



СЛОН

- **1 уголок хлеба**
- **1 ломтик вареной колбасы**
- **1 огурец**
- **1 редис**
- **2 маслины без косточки**
- **консервированная кукуруза**
- **2 вареные моркови**
- **2 листа шпината**
- **соленая соломка**
- **веточки укропа и петрушки**

1. В уголке хлеба сделать два отверстия.
2. Ломтик колбасы сложить пополам.
3. Вставить сложенный ломтик в отверстие в хлебе.
4. Из огурца сделать спираль, оставив целым небольшой кусочек.
5. Прикрепить первый виток спирали к хлебу соломкой. Для «глаз» вставить в хлеб две соломки.
6. Нарезать редис поперек тонкими кружочками.
7. В маслины, в отверстия от косточек, вставить зерна кукурузы.
8. Нанизать на каждую соломку кружочек редиса, затем маслину.
9. С обратной стороны уголка хлеба прикрепить два листа шпината – «уши», оформить веточками укропа и петрушки. Вставить «бивни» – две моркови.

1

2

3

4

5

6

7

8

СОБАЧОНКА

- **1 ломтик хлеба**
- **4 ломтика вареной колбасы**
- **1 ломтик сыра**
- **1 кусочек сладкого красного перца**
- **1 маслина без косточки**
- **консервированная кукуруза**
- **1 лист зеленого салата**
- **сливочное масло или майонез**

1. Из ломтика колбасы вырезать выемкой кольцо.
2. Из полученного кольца сделать петлю.
3. Из второго ломтика колбасы выемкой меньшего диаметра вырезать кружочек – он понадобится для изготовления «головы».
4. Этот кружочек колбасы свернуть трубочкой и надеть на него петлю.
5. Петлю осторожно затянуть.
6. Разрезать свободную часть петли на две полоски.
7. Из двух оставшихся ломтиков колбасы сделать еще одну такую же деталь.
8. Протянуть через петлю второй детали две полоски первой детали и эти полоски уложить в разные стороны. Это будут «уши» собачки.
9. Разрезать зерно кукурузы вдоль пополам и уложить «глазки».
10. Маслину укрепить с помощью соломки – это «нос». «Зрачки» можно сделать из икринок или крошечных кусочков маслины, «язычок» – из кусочка перца.
11. Из ломтика сыра выемкой с фигурным краем вырезать кружочек.

12. Этой же выемкой вырезать кружок хлеба. Смазать маслом или майонезом, накрыть его кружком сыра. Уложить бутерброд на лист зеленого салата.

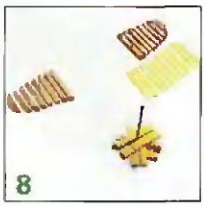
НОВОГОДНЯЯ ЕЛОЧКА

- **1 ломтик хлеба**
- **2—3 ломтика сыра**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **соленая соломка**
- **консервированные кукуруза и зеленый горошек**
- **ягоды клюквы или калины**
- **веточки укропа**

1. Хлеб нарезать большими ломтиками.
2. Для изготовления елочки понадобится один ломтик хлеба.
3. Разрезать ломтик хлеба пополам.
4. Каждую половинку разрезать на равное количество брусочков. Фигурным ножом нарезать такое же количество полосок из сыра.
5. Брать из каждой половинки по одному брусочку, начиная с внутренних. Укладывать их на небольшом расстоянии друг от друга.
6. На каждый брусочек класть полоску сыра. Предварительно хлеб можно смазать сливочным маслом.
7. Каждую следующую пару брусочков укладывать на предыдущую под углом приблизительно 30°.
8. Вставить в центр соломку — это обеспечит елочке устойчивость.
9. Готовую елочку посыпать нарезанной зеленью укропа. Оформить елочку зеленым горошком, кукурузой и ягодами. Вырезать звездочку из кусочка перца.

1

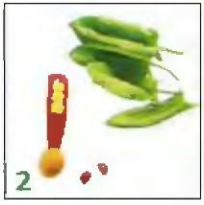
4


8

8а

Вместо сыра можно использовать вареную или копченую колбасу. Под каждый ломтик колбасы можно подложить листик петрушки, в качестве верхушки можно надеть помидор.

СТРЕКОЗА И МУРАВЕЙ



- **1 уголок пшеничного хлеба**
- **1 красный сладкий перец**
- **1 оливка без косточки**
- **консервированные кукуруза и фасоль**
- **1 ломтик сыра**
- **1 ломтик ветчины**
- **3 маслины без косточек**
- **1 веточка укропа**
- **1 лист зеленого салата**
- **листья щавеля или шпината и базилика**
- **сливочное масло или майонез**

1. Из перца вырезать полоску шириной 1 см.
2. Надеть на один конец оливку — «голову». Разрезать фасоль пополам — это «глазки». Прикрепить зерна кукурузы с помощью масла или майонеза.
3. Таким же способом прикрепить «глазки» к оливке.
4. Сделать «зрачки» — капельки майонеза.
5. Муравья сделать из маслин, «усики» и «ножки» — из стебельков укропа или базилика. «Глазки» — капельки майонеза.
6. Посадить стрекозу на хлеб, вставить «крылья» из листьев щавеля или шпината. Хлеб смазать маслом или майонезом. Уложить на него ломтик ветчины, лист салата и вырезанный из ломтика сыра «листочек». Вырезать из сыра еще один «листик» и прикрепить его с помощью масла или майонеза к верхней части уголка хлеба. На «листик» приклеить стебелек укропа.

ОСЕЛ

- **1 уголок хлеба**
- **3 ломтика копченой колбасы**
- **1 ломтик вареной колбасы**
- **1 ломтик сыра**
- **1 маслина без косточки**
- **2 оливки без косточек**
- **2 листа щавеля**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **соленая соломка**

1. В верхней части уголка хлеба сделать выемкой отверстие.
2. В нижней части сделать горизонтальный надрез для «рта».
3. Сложить ломтик вареной колбасы кулечком.
4. Согнуть ломтик копченой колбасы пополам.
5. Вставить кулечек узким концом в отверстие в хлебе, подложить ломтик сыра, вставить в надрез копченую колбасу. Вставить в хлеб две соломки.
6. На соломку надеть кружочки огурца, затем оливки, предварительно вставив в отверстия кусочки маслины, вырезанные в форме квадратика.
7. Из двух ломтиков копченой колбасы с помощью выемки сделать два кольца.
8. Надеть их, как показано на фото.
9. Вставить сзади в эти кольца «уши» — два листочка щавеля. «Нос» вырезать из кусочка перца.

1

5

6

6a

7

8

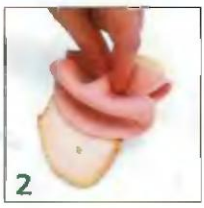
9

МЫШКА С РЕДИСКОЙ

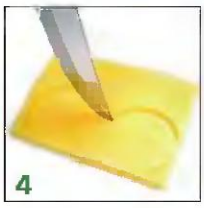
- **1 ломтик батона**
- **2 ломтика вареной колбасы**
- **2 редиса**
- **1 маслина без косточки**
- **1 оливка без косточки**
- **1 ломтик сыра**
- **консервированные кукуруза и зеленый горошек**
- **маринованные стрелки чеснока**
- **1 кусочек вареной моркови**
- **1 веточка укропа**
- **сливочное масло или майонез**

1. Ломтик колбасы сложить пополам, уложить на ломтик батона, сделав небольшую складку.
2. Другой ломтик колбасы сложить, как показано на фото.
3. Уложить его на бутерброд и зафиксировать место соединения двух ломтиков колбасы надрезанной вдоль оливкой.
4. Из ломтика сыра вырезать «ушки».
5. Уложить их на оливку.
6. Маслину разрезать поперек на две части.
7. В отверстие от косточки вставить горошины — это «глаза». «Зрачки» можно сделать из икринок. В «рот» вставить редис с «червячком», сделанным из стебелька укропа. Голова «червячка» — горошина, «глаза» — икринки, «рот» — кусочек моркови. Сделать мышке «хвостик» из тонкой полоски вареной колбасы. «Зубы» — два

1


2

3


4

зерна кукурузы. Вставить «ножки» и «ручки» из стрелок чеснока, вырезать «лапки» из сыра и прикрепить их с помощью масла или майонеза. На «ножки» надеть «ботинки» из кусочков редиса.

ЛЕС

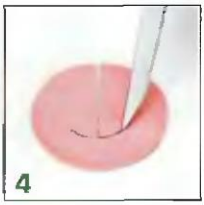
- **1 уголок хлеба**
- **2 больших ломтика вареной колбасы**
- **3 небольших ломтика вареной колбасы**
- **2 маслины без косточек**
- **1 веточка укропа**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **2 ягоды клюквы, калины или красной смородины**
- **1 ломтик сыра**
- **соленая соломка**
- **сливочное масло**

1. В уголке хлеба сделать выемкой отверстие.
2. Большой ломтик вареной колбасы сложить конусом.
3. Вставить конус узким концом в отверстие в хлебе.
4. Из второго ломтика колбасы вырезать «ушки», как показано на фото.
5. Уложить «ушки» на уголок хлеба.
6. Уложить под широкую часть конуса три небольших ломтика вареной колбасы и вставить три соломки, чтобы прикрепить «нос» и «глаза».
7. Одну маслину нарезать поперек тонкими кольцами.
8. Надеть на соломку для «носа» целую маслину, на соломки для «глаз» надеть кольца из маслины, затем нанизать ягоды.
9. Вырезать из перца «язык».
10. Сделать «усы» и «реснички» из укропа. Предварительно хлеб можно смазать сливочным маслом, положить на него ломтик сыра.

1

2

3


4

ЦАРЕВНА-ЛЯГУШКА

- **1 уголок хлеба**
- **2 ломтика вареной колбасы**
- **1 ломтик сыра**
- **2 оливки без косточек**
- **консервированный зеленый горошек**
- **1 редис**
- **1 ломтик огурца**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **2 веточки укропа**
- **соленая соломка**
- **сливочное масло или майонез**

1. В уголке хлеба сделать отверстие.
2. Ломтик вареной колбасы согнуть пополам.
3. Затем сложить его еще раз пополам.
4. Хлеб положить так, чтобы отверстие было на нижней части уголка хлеба. Вставить колбасу в отверстие в хлебе.
5. Другой ломтик колбасы сложить пополам.
6. Кончики слегка согнуть – это «рот».
7. Укрепить «рот» на хлебе с помощью соломки. В оливки, в отверстия от косточек, вставить горошины – «зрачки». Сделать лягушке «глазки».
8. Сделать «корону»: уложить ломтик огурца, сверху редис, с помощью масла или майонеза прикрепить «корону», вырезанную из ломтика сыра. «Стрелу» вырезать из кусочка перца, нанизать на соломку с одной стороны, с другой приделать «оперение» из сыра. Вставить стрелу в «рот». Оформить веточками укропа.

1

2

3

3а

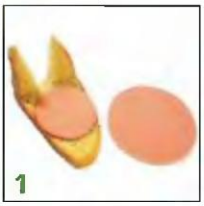
4

5

6

7

ВОЛК



- **1 уголок хлеба**
- **2 ломтика колбасы**
- **1 маслина без косточки**
- **1 кусочек сыра**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **консервированные кукуруза и зеленый горошек**
- **веточки петрушки и укропа**
- **сливочное масло или майонез**

1. В верхней части уголка хлеба вырезать «уши». Уложить на нижнюю часть уголка ломтик колбасы.
2. Другой ломтик сложить, как показано на фото.
3. Вставить его в прорезь в хлебе. Сделать «глаза» из маленьких кружочков хлеба. Приклеить к ним маслом или майонезом половинки горошины. «Зрачки» сделать из кусочков маслины.
4. Уложить корочку хлеба — это «мордочка», на нее надеть маслину — «нос». Вставить «клыки» из сыра и «зубы» из двух зерен кукурузы. Вырезать «язык» из кусочка перца. Приставить «усы» из укропа. Оформить веточкой петрушки.

НОВОГОДНИЙ

1

2

- **1 ломтик хлеба**
- **1 ломтик сыра**
- **1 красный сладкий перец**
- **1 вареное яйцо**
- **1 вареное перепелиное яйцо**
- **1 перо зеленого лука**
- **1 веточка укропа**
- **консервированная фасоль**
- **сливочное масло**
- **майонез**

1. Отрезать от перца часть со стороны плодоножки.
2. Оставшуюся часть разрезать вдоль пополам.
3. Ломтик хлеба смазать маслом или майонезом, покрыть его ломтиком сыра.
4. Уложить на бутерброд половинку яйца, надеть на него «шапку» и приставить «туловище» из кусочков перца. Натереть на мелкой терке немного твердого сыра.
5. Уложить тертый сыр в виде «бороды». «Глаза» сделать из колечек зеленого лука. «Нос» — из кусочка консервированной фасоли. Две целые фасоли будут «валенками».
6. «Рот» сделать из кусочка перца, «зрачки» — из икринок или крошечных кусочков маслины, «елку» — из веточки укропа. При помощи кондитерского шприца сделать снежинки из размягченного сливочного масла. Выложить цифры из полосочек зеленого лука. «Оторочку» шапки Деда Мороза сделать из майонеза.
7. На половинке ломтика хлеба можно сделать маленький бутерброд, использовав перепелиное яйцо и вырезав «шапку» и «туловище» из оставшегося кусочка перца.

2004
2005

3

4

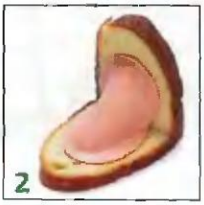
5

6

БАРБОСКА

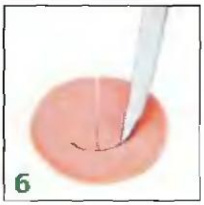
- **1 уголок хлеба**
- **4 ломтика вареной колбасы**
- **1 ломтик сыра**
- **1 маслина без косточки**
- **1 кусочек красного сладкого перца**
- **1 веточка петрушки**
- **1 веточка укропа**
- **соленая соломка**
- **консервированная красная фасоль**
- **1 лист салата**

1. В уголок хлеба вставить соломку.
2. Уложить на эту соломку ломтик колбасы.
3. В другом ломтике колбасы сделать два надреза для «глаз» с помощью конуса небольшого диаметра.
4. В этом же ломтике колбасы сделать надрез конусом большего диаметра.
5. Уложить этот ломтик на хлеб, отогнуть больший надрез и закрепить его соломкой – это «мордочка».
6. Третий ломтик колбасы надрезать ножом на 2/3 по диаметру, затем сделать еще один небольшой поперечный надрез полукруглой формы – это «ушки».
7. Подложить этот ломтик колбасы под «мордочку» до поперечного надреза.
8. Отогнуть «ушки».
9. Вставить «глазки» – фасоль. «Зрачки» можно сделать из икринок или крошечных кусочков маслины. Надеть



на соломку маслину — «носик», вставить «хвостик» из полукольца колбасы.

10. Вырезать «лапки» из ломтика сыра, сделать «усики» из укропа, «язычок» из кусочка перца, приставить «брови» из кудрявой петрушки, оформить листочком салата.



СОДЕРЖАНИЕ

Зайка 4
Дед Мороз 6
Волк «Щас спою» 8
Кикимора 10
Корова с цветочком 12
Кот 14
Курица с яйцом 16
Леший 18
Крокодил 20
Лиса 22
Мышка из редиса 24
Петушок 26
Поросенок 28
Русалка 30
Побег из курятника 32
Ворона 34
Рыба-кит 36
Бык 38
Бой петухов 40
Слон 42
Собачонка 44
Новогодняя елочка 46
Стрекоза и муравей 48
Осел 50
Мышка с редиской 52
Пес 54
Царевна-лягушка 56
Волк 58
Новогодний 60
Барбоска 62

сказочные БУТЕРБРОДЫ

С книгами серии «Шаг за шагом»
вы совершите увлекательное путешествие в мир кулинарии.
Основа любого дела – тысячи мелочей,
из которых и складывается мастерство.
В книгах серии «Шаг за шагом» вы найдете
не только подробное описание
многочисленных поварских секретов,
но и фотографии, иллюстрирующие основные этапы
приготовления того или иного блюда,–
по ним вы сможете сверить правильность своих действий.
Приготовление блюда может приносить
не меньшее удовольствие,
чем собственно вкушение блюда,– вот мысль,
приверженность которой превращает хозяйку
в Мастера кулинарного дела.
А потому – следуйте шаг за шагом
к вершинам кулинарного мастерства!

Все иллюстрированные рецепты кулинарных книг издательства «Аркаим» на сайте www.millionmenu.ru

МИЛЛИОН МЕНЮ

ISBN 5-8029-0621-9

9 785802 906217